



## Filotea Fettuccini

al peperoncino con scarola olive et caperi



250 gr. filotea  
Fettuccine al peperoncino  
1 krop andijvie  
4 ansjovisfilets  
20 Taggiasca-olijven  
4 gekonfijte kerstomaatjes  
1 teen knoflook kappertjes fijn  
Zout  
Zwarte peper  
Extra vergine olijfolie

Was en maak de andijvie zorgvuldig schoon  
kook de andijvie 5 minuten in kokend gezouten water.  
Giet het af, knijp het uit en hak grof met een mes.  
Bak het teentje knoflook met een laurierblad in scheutje  
extra  
vergin olijfolie, zet het vuur lager, voeg de ansjovisfilets  
toe en  
laat de ansjovis smelten  
Voeg de gehakte andijvie en de olijven toe  
Laat koken tot de saus indikt (ongeveer 20 minuten).  
Breng op smaak met peper en zout  
Kook de fettuccine al peperoncino in ruim gezouten water,  
Giet af en meng door de andijvie saus  
Leg een nestje pasta in het midden van het bord,  
Decoreer met een andijvie blad uit het hart van de krop ,  
een tomaatje en kappertjes  
Werk af met een scheutje extra vierge olijfolie